

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pola konsumsi masyarakat yang berbasis pada beras menyebabkan beras ditempatkan sebagai makanan pokok yang strategis. Hasil data SUSENAS 1999 sampai dengan 2007 menunjukkan bahwa pola konsumsi pangan pokok pada kelompok masyarakat berpendapatan rendah, terutama di pedesaan semakin mengarah pada bahan pangan berbasis tepung terigu. Kondisi tersebut perlu diwaspadai mengingat besarnya konsumsi tepung terigu menyebabkan naiknya impor gandum Indonesia, sehingga menyebabkan tersedotnya sebagian devisa negara. Upaya mengurangi jumlah konsumsi tepung terigu, secara tidak langsung dapat mengurangi pengeluaran negara, bahkan dapat menciptakan lapangan kerja dan pendapatan rakyat Indonesia (Devega, dkk, 2010).

Upaya untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan pengembangan pangan lokal berbasis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat, seperti ganyong, ketela pohon, ubi ungu, gembili, suweg, kentang, kentang hitam dan kimpul. Pangan lokal sumber karbohidrat umbi-umbian diharapkan dapat mensubstitusi/menggantikan beras dan tepung terigu sebagai makanan masyarakat Indonesia yang didasarkan pada beberapa keunggulan, seperti budidayanya tidak membutuhkan perlakuan khusus seperti padi, dapat tumbuh di berbagai tanah, harganya murah dibandingkan dengan harga beras dan kentang, umumnya mempunyai

Indeks Glikemik (IG) rendah sehingga baik bagi penderita diabetes dan penyakit degeneratif lainnya.

Selama ini, pemanfaatan pangan lokal berbasis karbohidrat hanya diolah menjadi produk olahan dengan proses yang sederhana, seperti dikukus, direbus atau digoreng. Produk yang dihasilkan dari proses tersebut kurang bervariasi dan kurang menarik. Masalah tersebut dapat diatasi dengan mengolah bahan pangan lokal berbasis karbohidrat tersebut untuk dibuat menjadi tepung sehingga dapat menjadikan masa simpannya lebih panjang. Tepung sebagai bahan campuran dapat dibuat berbagai macam produk, salah satunya adalah cake.

Salah satu sumber pangan lokal yang berbasis karbohidrat yang bisa dikembangkan menjadi suatu produk, yaitu kimpul. Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yaitu umbi berukuran sedang berwarna putih. Selain rasanya gurih dan lezat, umbi kimpul juga rendah karbohidrat dan rendah lemak. Umbi kimpul juga memiliki potensi keunggulan lain, yaitu dapat menjadi sumber pangan karbohidrat alternatif dan kandungan gizi yang ada dalam kimpul cocok untuk dikonsumsi bagi penderita penyakit degeneratif. Kandungan lemak yang rendah berguna bagi penyakit jantung, kalsium yang cukup tinggi dibandingkan dengan beras, dapat mencegah osteoporosis. Kandungan karbohidrat yang rendah dapat bermanfaat bagi penderita diabetes mellitus.

Daya pembekakan pati dapat diukur dengan menggunakan *swelling power* dan sifat amilografi. Dimana kedua penelitian tersebut terdapat kelebihan dan kekurangan. *Swelling power* adalah kekuatan tepung untuk mengembang, yang dipengaruhi oleh faktor-faktor antara lain, seperti

perbandingan amilosa-amilopektin, panjang rantai dan distribusi berat molekul (Moningka, 1996). Penelitian yang menggunakan *swelling power* ada beberapa keuntungan, antara lain biaya lebih murah sehingga lebih mudah apabila digunakan dalam industri pangan, dan waktu yang dibutuhkan relatif sedikit, sedangkan untuk penelitian sifat amilografi cenderung membutuhkan waktu yang lama dan proses yang rumit.

Telah dilakukan penelitian bahan kimpul seperti kajian viskositas tepung umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan kemungkinan pengaruhnya terhadap pengembangan produk olahannya (Moningka, 1996). Hasil penelitian Moningka (1996) tersebut didapat hasil bahwa tepung umbi induk karena mempunyai viskositas yang lebih kecil, lebih cocok untuk produk olahan seperti saus puding, cake dan roti tawar, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk membuat produk dari tepung kimpul yaitu cake kimpul.

Cake merupakan makanan ringan yang terbuat dari adonan dengan formulasi tepung, gula, telur dan lemak. Upaya pengembangan kimpul dalam pengembangan produk, yaitu cake perlu dilakukan penelitian daya pembengkakan pati untuk arah pengembangan produknya karena untuk mengetahui daya pembengkakan dari campuran tepung kimpul dan tepung terigu. Pengembangan pangan lokal yang optimal hasilnya dalam hal tingkat pengembangan dan kesukaan sensorik menjadi penting dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi dari pangan lokal. Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai daya pembengkakan pati dan campuran tepung kimpul terhadap tingkat pengembangan dan kesukaan sensorik cake.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dikemukakan adalah bagaimana pengaruh daya pembengkakan campuran tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan dan kesukaan sensorik cake ?.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis daya pembengkakan campuran tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan dan kesukaan sensorik cake.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis perbandingan campuran tepung kimpul dan tepung terigu terhadap daya pembengkakan (*swelling power*).
- b. Menganalisis perbandingan campuran tepung kimpul dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan cake.
- c. Menganalisis perbandingan campuran tepung kimpul dan tepung terigu terhadap kesukaan sensorik cake.
- d. Menganalisis daya pembengkakan (*swelling power*) perbandingan campuran tepung kimpul dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan cake.

D. Manfaat

1. Bagi Masyarakat

Memberi informasi pada masyarakat tentang pemanfaatan tepung kimpul dan pembuatan cake.

2. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan pengetahuan tentang penganeekaragaman pangan melalui pembuatan cake dari tepung kimpul.

3. Untuk penelitian lebih lanjut, penelitian ini dapat dipakai sebagai acuan atau referensi apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai daya pembengkakan campuran tepung kimpul dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan dan kesukaan sensorik cake.